

Vollmondbrot & Chili-Cheese-Twister

Die "Wildbakers" zu Gast in der Buchhandlung am Markt

(ul) Frech, dynamisch, erfrischend herzlich und mit der geballten Kompetenz von quasi vier Generationen ziehen die "Wildbakers" seit einigen Jahren durchs Land und begeistern Jung und Alt mit authentischem Bäckerhandwerk und kreativen Brotideen. Ausgezogen, um das perfekte Brot zu backen, haben Johannes Hirth und Jörg Schmid mittlerweile zahlreiche spannend leckere Rezepte kreiert, die vom klassischen "Weissbrot" über das traditionelle "Opa-Franz-Brot" bis hin zu ausgefallenen, pikanten "Bloody-Mary-Schillerlocken" reichen und die bei Graefe und Unzer unter dem vielsagenden Titel "Wildbakers" zum Nachbacken erschienen sind. Eine gekonnte Mischung aus stylischem Layout und hilfreichen Tipps und Tricks, gepaart mit fundiertem Bäckerfachwissen rund um das traditionelle Brot und seine Zutaten, und gewürzt mit einer großen Prise Spaß, ist das gebundene Buch weit mehr als eine Sammlung mitunter außergewöhnlicher Rezepte. Vielmehr liest sich die darin verpackte Story der "Wildbakers" wie ein spannender Roman: Johannes Hirth, gebürtig aus Friedrichshall, und Jörg Schmid aus Gomaringen lernten sich auf der Meisterschule kennen und beschlossen schon als Sprösslinge zweier Bäckerfamilien einen eher ungewöhnlichen Werdegang zu verfolgen. 2009 traten sie als "Devils Bakers" jung und mutig bei der Deutschen Meisterschaft an, schafften den Sprung ins Finale und wurden auf Anhieb Vierter. Herzerfrischend und unterhaltsam kamen die Zwei gerade richtig, um das angestaubte Image des Bäckerhandwerkes umzukrempeln - seit 2011 als "Wildbakers" mit neuen, kreativen Ideen back to the roots; denn die Geschichte des Brotes geht rund 5000 Jahre zurück und eigentlich des Deutschen liebstes Nahrungsmittel, ist die Sortenvielfalt hierzulande doch einmalig und die Qualität in der guten alten Backstube hervorragend. Fortan für Live-Events in ganz Deutschland gebucht, überzeugten die beiden charmanten Bäckermeister mit den verrücktesten Ideen und Kreationen: Backen im Stahlwerk oder auf einem fahrenden Pick Up oder einem Fahrrad, ein Surfbrett aus Brotteig für die Eisbachwelle oder das teuerste Brot, in der Vollmondnacht gebacken mit 28 Zutaten für 28 Euro - himmlisch lecker. Tolle Events und innovative Kampagnen führten die beiden "Wildbakers", die mittlerweile mehrfacher Deutscher Meister und Mitglied in der Deutschen Bäckernationalmannschaft sind, in Funk und Fernsehen durchs Ländle und so kamen auch die Henneferinnen und Hennefer im November in den Genuss, einen der beiden "Wildbakers" einmal live zu erleben, frisches Brot zu probieren und zu fachsimulieren. Johannes Hirth begeisterte in der Buchhandlung am Markt nicht nur mit lecker ausgefallenen, aber auch klassischen Broten, die er in seinem

mitgebrachten Ofen zauberte, vielmehr beeindruckte der 31-jährige mit interessanten Tipps rund ums Brotbacken und viel Informativen. Eine Absage an die Zunahme des "Industriebrottes" und an nährstoffarme Backwaren fällt dabei ebenso deutlich aus, wie auf der anderen Seite der entspannt offene Umgang mit ihrem erlernten Handwerk. So erfrischend die Jungs, so herrlich lecker ihre Brotkreationen und das viele "Mmh" und "Ohh" an diesem Nachmittag in der bam, zwischen dem köstlichen Duft von frisch Gebackenem, belegte dies überaus treffend.

Veröffentlicht im Stadtecho Hennef, 09. Dezember 2016